



Receptjét a sándorfalvi asszonyok szájról szájra, generációról generációra adják tovább.

Hozzávalók Jutka néni módra:

- 1 db egész tojás
- 1 evőkanál 10%-os ecet vagy 2 evőkanál eredeti rum
- 2,5 kanál púpozott sima liszt

Elkészítése:

A hozzávalókat jól eldobjuk, lágy tésztát kapunk. Vékonyra nyújtjuk, majd derelye vágóval rombusz alakokat vágunk, melyet még közepén is bevágunk két egymás melletti vonallal. Bő olajban kisütjük, vaníliás cukros porcukorban megforgatva tálaljuk.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett  
Hagyományőrző rendezvényeink legkedveltebb finomsága, melyet messze földön a mi nyugdíjasaink készítenek el legjobban. Fontosnak tartjuk e népi eledel receptjének, sütési módszerének fennmaradását, tovább adását a következő nemzedéknek.
7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája  
(bibliográfia, honlapok, multimédiás források)  
<http://sandorfalva.hu>  
Bieniek Istvánné Jutka néni, 6762 Sándorfalva, Petőfi u. 4.
8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:  
**<http://vendegvaro-sandorfalva.hu>**  
**<http://sandorfalva.hu>**

### III. MELLÉKLETEK

